

uftice u paradajz sosu (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za cuftice:

- **350 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 krišk**astarog hleba
- **1**jaje
- **1 kašik**aprezli
- **mal**operšun lista
- **mal**omlevenog bibera
- **mal**osoli
- **mal**omaslinovog ulja

Za sos:

- **250 ml**paradajz pirea
- **100 ml**vode
- **1 kašik**akristal šecera
- **1 ravna kašik**abrašna
- **mal**omlevenog bibera
- **mal**osoli

Priprema

Izrada cuftica: Krišku hleba preliteri sa vodom i pustiti da se natopi. Mlevenom mesu dodati so, mleveni biber, iseckan peršunov list, jaje i isceenu krišku hleba, dobro viljuškom izmešati da masa postane jednolicna. Kašikom vaditi smesu na dlan posut prezlima i formirati cuftice. Od ove kolicine namirnica dobila sam 12 cuftica.

U tavi zagrejati ulje i pržiti cufte uz stalno okretanje, da dobiju lepu boju (oko 10 minuta). Pržene cuftice izvaditi na tanjir.

Izrada sosa: Na ulju u kome su se pržile cuftice (ostaviti ulja u tavi samo toliko da pokrije dno, a ostalo izruciti) kratko propržiti 1 kašiku kristal šecera i 1 kašiku (ravnu) brašna, dodati paradajz pire, vodu, biber mleveni i so i kuvati na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje dok sos ne provri, te na kraju dodati pržene cuftice i kratko prokuvati (oko 8 minuta). Služiti uz pire krompir.

Savet

Još jedan prelepi recept iz moje stare runo pisane sveske. Listajui moju svesku naišla sam na ovaj recept, skoro zaboravljen.